

BARBECUE WOK



# BARBECUE-WOK

Der Barbecue-Wok besteht aus hochwertigem Gusseisen. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine optimale Hitzeverteilung sowie -speicherung. Der Barbecue-Wok eignet sich perfekt zum Zubereiten von asiatischen Gerichten, Dünsten von Gemüse, für Risotto und vieles mehr.

## ANWENDUNG

Reinigen Sie den Barbecue-Wok vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Barbecue-Wok in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie diesen jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe 🔥 vor.

## BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



**EASY FLIP** Trichter:

Direkte Hitze  
und Einsatz des Barbecue-Wok-Aufsatzes

Grillrost:

entfernen und den Barbecue-Wok direkt auf den Aufsatz stellen  
(bei Verwendung des Barbecue-Woks auf Seitenkochstelle, Aufsatz nicht einsetzen)

Deckel:

offen oder geschlossen je nach Anwendung

## REINIGUNG

- Lassen Sie den Barbecue-Wok auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** für die gründliche Reinigung
- Tipp: nach der Reinigung oelen Sie den Barbecue-Wok mit Sonnenblumenöl leicht ein

# GEMÜSEPFANNE MIT SOJASPROSSEN



## HANDHABUNG GASKUGELGRILL



**EASY FLIP** Trichter:

Direkte Position

Deckel:

offen



Vorheizen:

5–8 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

## ZUTATEN

3–4 EL	Oliveöl	200 g	Sojasprossen
800 g	gemischtes Saisongemüse, z. B. Kohlrabi, Lauch, Karotten, Knollensellerie, Brokkoli, Blumenkohl	½ dl/50 ml	Sojasauce
		1 dl/100 ml	Gemüsebrühe
		1 EL	Honig
			frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Das Gemüse putzen/schälen und in mundgerechte Stücke (Stäbchen, Scheiben) schneiden. Das Olivenöl im Barbecue-Wok erhitzen. Gemüse und Sojasprossen zugeben und unter Rühren andünsten. Nach etwa 5 Minuten mit der Sojasauce und der Gemüsebrühe ablöschen. Den Honig unterrühren, mit Pfeffer würzen, das Gemüse auf der größten Flamme unter Rühren knackig dünsten.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)



# PFEFFRIG FLAMBIERTES ERDBEER-ANANAS-RAGOUT



## HANDHABUNG GASKUGELGRILL



**EASY FLIP** Trichter:

Direkte Position

Deckel:

offen



Vorheizen:

10 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

## ZUTATEN

200 g	reife Erdbeeren	½ TL	zerdrückte, schwarze Pfefferkörner
20 g	Butter	20 g	kalte Butterwürfelchen
1	Baby-Ananas	4 EL	Grand Manier zum Flamblieren
2 EL	Puderzucker		Vanilleeis
2	Orangen, Saft		Minze
50 ml	Grand Manier		

## ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren waschen und je nach Grösse halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Ananas oben und unten kappen, schälen, Augen mit einem spitzen Messer ausstechen. Ananas längs halbieren und den harten Mittelteil entfernen, die beiden Hälften in Scheiben und diese in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter im Wok schmelzen, Ananas-Stückchen darin wenden. Den Puderzucker darüber streuen, die Früchte unter ständigem Rühren karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Grand-Manier mit den Pfefferkörnern zugeben, erhitzen, Butterwürfelchen unterrühren und die Erdbeeren untermischen. Den restlichen Grand Manier darüber träufeln und anzünden (flambieren). Die flambierten Früchte in tiefen Tellern anrichten, eine Kugel Vanilleeis daraufsetzen. Mit Minzeblättchen garnieren.

# KÜRBIS RISOTTO



## HANDHABUNG GASKUGELGRILL



**EASY FLIP** Trichter:  
Direkte Position

Deckel:  
geschlossen



Vorheizen:  
5–8 Minuten, Stufe 🔥🔥 Deckel geschlossen

## ZUTATEN

300 g	Kürbisfleisch geraffelt/grob gerieben	ca. 8 dl/800 ml	Gemüsebouillon
1	Zwiebel, fein gehackt	2 EL	Kürbiskernen, geröstet
2 EL	Butter	75 g	Sbrinkäse, gerieben
300 g	Risottoreis		

## ZUBEREITUNG

Zwiebeln in der Butter kurz andünsten, Kürbis und Reis hinzufügen und weiter dünsten. Mit heisser Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten unter stetigem Umrühren weiter bei 180° C köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Käse und Kürbiskernen untermischen.



# BARBECUE WOK

The Barbecue Wok is made of high-quality cast-iron. Cast-iron can be heated to very high temperatures and commands optimal heat distribution as well as optimal heat retention. The Barbecue Wok is perfectly suited for preparing Asian dishes, vegetables, risotto and much more.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Barbecue Wok with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Barbecue Wok on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat it on level 🔥🔥 for a minimum of 5 minutes.

## USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:

Direct heat  
and Barbecue Wok frame

Cooking grid:

take away and put Barbecue Wok directly on barbecue wok frame  
(when using the Barbecue Wok on the side cooking plate, do not insert the support)

Lid:

open or closed depending on application

## CLEANING

- Leave the Barbecue Wok to cool down
- Use a nylon brush or a nylon sponge and soap water, or use **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** for thoroughly cleaning stubborn dirt
- Tip: lightly oil with food-grade oil after cleaning

# PAN-FRIED VEGETABLES WITH BEAN SPROUTS



## OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:  
direct position

Lid:  
open



Preheat:  
5–8 minutes, at level  , lid closed

## INGREDIENTS

3–4 tbsp	olive oil	½ dl/50 ml	soy sauce
800 g	mixed seasonal vegetables, e.g. kohlrabi, leeks, carrots, celeriac, broccoli, cauliflower	1 dl/100 ml	vegetable stock
		1 tbsp	honey
200 g	bean sprouts		Freshly ground pepper

## PREPARATION

Clean, peel and cut the vegetables into bite-size pieces (juliennes, slices). Heat the olive oil in the Barbecue Wok. Add the vegetables and the bean sprouts and braise while stirring. After about five minutes, deglaze with the soy sauce and the vegetable stock. Mix in the honey, season with pepper and braise the vegetables on the highest flame until al dente, while stirring.

Recipe (serves 4 people)



# PEPPERY, FLAMBÉED STRAWBERRY-PINEAPPLE RAGOUT



## OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP:**  
direct position

Lid:  
open



Preheat:  
10 minutes, at level 🔥🔥, lid closed

## INGREDIENTS

200 g ripe strawberries  
20 g butter  
1 baby pineapple  
2 tbsp powdered sugar  
2 oranges, juice  
50 ml Grand Manier

½ tsp crushed, black peppercorns  
20 g cold butter cubes  
4 tbsp Grand Manier for flambéing  
vanilla ice cream  
mint

## PREPARATION

Wash the strawberries and, depending on their size, cut them in halves, quarters or slice them. Cut off the top and the bottom of the pineapple and peel it. Cut out the eyes with a sharp knife. Cut the pineapple in half and remove the hard core. Then cut the halves into slices and into mouth-sized pieces. Melt the butter in the wok and turn over the pineapple pieces in the butter. Dust with powdered sugar, caramelize the fruit while continuing to stir, add the orange juice and let one half boil away. Add Grand-Manier and the peppercorns, heat up, stir in the butter cubes and mix in the strawberries. Drip the remaining Grand Manier over the mixture and flambé. Serve the flambéed fruits in a deep plate together with a ball of vanilla ice cream. Decorate with a mint leaf.



# PUMPKIN RISOTTO



## OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:  
direct position

Lid:  
closed



Preheat:  
5–8 minutes, at level   lid closed

## INGREDIENTS

300 g	grated pumpkin	approx. 8 dl/800 ml	vegetable stock
1	onion, finely chopped	2 tbsp	roasted pumpkin seeds
2 tbsp	butter	75 g	grated cheese
300 g	risotto rice		

## PREPARATION


Briefly sauté the chopped onions in the butter, add pumpkin and rice and continue to sauté. Add hot stock and continue to simmer at 180° C for approx. 20 minutes, stirring constantly. Stir in cheese and pumpkin seeds shortly before serving.



# BARBECUE WOK

Ce Barbecue Wok est fabriqué à partir d'une fonte de grande qualité. La fonte peut être chauffée à très haute température et dispose d'une très bonne répartition de la chaleur. Elle garde également très bien la chaleur. Le Barbecue Wok convient parfaitement à la préparation de plats asiatiques, légumes vapeur, risottos et bien plus encore.

## UTILISATION

Laver le Barbecue Wok à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer le Barbecue Wok chaud sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer le Barbecue Wok pendant au moins 5 minutes sur la position .

## UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir **EASY FLIP**:

Chaleur directe  
et utilisation du support

Grille:

ôter puis placer directement le Barbecue Wok sur le support  
(ne pas utiliser le support lorsque le Barbecue Wok repose sur le plan de travail latéral)

Couvercle:

fermé ou ouvert selon utilisation

## NETTOYAGE

- Laissez refroidir le Barbecue Wok
- Utilisez une brosse en nylon ou une éponge en nylon avec de l'eau savonneuse ou pour la saleté tenace, **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** pour un nettoyage complet
- Conseil: après le nettoyage, huiler légèrement avec de l'huile alimentaire

# POTÉE DE LÉGUMES AVEC GERMES DE SOJA



## UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:  
position directe

Couvercle:  
ouvert



Préchauffage:  
5-8 minutes, sur position  , couvercle fermé

## INGRÉDIENTS

3 à 4 cs	d'huile d'olive vierge extra	½ dl/50 ml	de sauce soja
800 g	de légumes assortis, p. ex. chou-rave, poireaux, carottes, céleri-rave, brocoli, chou-fleur	1 dl/100 ml	de bouillon de légumes
200 g	de germes de soja	1 cs	de miel
			poivre noir du moulin

## PRÉPARATION

Nettoyer/peler les légumes et les couper en petites portions (cubes, bâtonnets, etc.). Faire chauffer l'huile d'olive dans le Barbecue Wok, ajouter les légumes et les germes de soja et faire revenir en remuant constamment. Verser la sauce soja et le bouillon de légumes après 5 minutes. Incorporer le miel, poivrer et faire rôtir les légumes à flamme maximale en remuant constamment. Laisser les légumes croquants.

Recettes (quantités pour 4 personnes)

cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe; dl = décilitre (= 100 ml)



# COMPOTÉE D'ANANAS ET FRAISES FLAMBÉE AU POIVRE



## UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:  
position directe

Couvercle:  
ouvert



Préchauffage:  
10 minutes, sur position  couvercle fermé

## INGRÉDIENTS

200 g	de fraises mûres
20 g	de beurre
1	petit ananas
2 cs	de sucre en poudre
2	oranges réduites en jus
50 ml	de Grand Marnier

½ cc	de grains de poivre noir concassés
20 g	de beurre froid en dés
4 cs	de Grand Marnier pour faire flamber
	Glace à la vanille
	Menthe

## PRÉPARATION

Laver les fraises et les couper en deux, en quatre ou en tranches selon leur taille. Couper l'ananas en haut et en bas, l'éplucher et retirer le cœur à l'aide d'un couteau pointu. Couper l'ananas en deux dans le sens de la longueur, retirer la partie centrale dure, découper les deux moitiés en tranches puis en petits morceaux. Faire fondre le beurre dans le wok et ajouter les petits morceaux d'ananas. Saupoudrer de sucre, faire caraméliser les fruits sans cesser de les remuer, ajouter le jus d'orange et faire réduire de moitié. Mélanger le Grand Marnier aux grains de poivre, faire chauffer, ajouter les dés de beurre et mélanger avec les fraises. Verser le reste de Grand Marnier et faire flamber. Dresser les fruits flambés dans des assiettes creuses et ajouter une boule de glace à la vanille. Garnir de feuilles de menthe.

# RISOTTO À LA COURGE



## UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:  
position directe

Couvercle:  
fermé



Préchauffage:  
5-8 minutes, sur position , couvercle fermé

## INGRÉDIENTS

300 g de courge râpée  
1 oignon finement haché  
2 c. de beurre  
300 g de riz pour risotto

env. 8 dl/800 ml de bouillon de légumes  
2 c. de graines de courge, grillées  
75 g de fromage râpé Sbrinz

## PRÉPARATION

Faire revenir rapidement les oignons dans le beurre, ajouter la courge et le riz puis continuer à faire revenir. Mouiller avec le bouillon chaud et laisser cuire à feu doux, toujours en remuant, env. 20 minutes à 180° C. Juste avant de servir ajouter le fromage et les graines de courge en mélangeant.



# BARBECUE WOK

Il Barbecue Wok è realizzato in ghisa di alta qualità. La ghisa, resistente alle alte temperature, consente una perfetta distribuzione e conservazione del calore. Il Barbecue Wok è molto indicato per la preparazione di pietanze asiatiche, stufati di verdure, risotti e tanto altro ancora.

## MODALITÀ D'USO

Lavare il Barbecue Wok prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è caldo, non poggiare il Barbecue Wok su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarlo sempre per almeno 5 minuti al livello 🔥🔥.

## UTILIZZO DELL'IMBUTO EASY FLIP



Grande imbuto **EASY FLIP**:

Calore diretto  
e inserzione del rialzo per Barbecue Wok

Griglia:

rimuovere la griglia e poggiare il Barbecue Wok direttamente sul rialzo (non inserire il rialzo se si utilizza il Barbecue Wok sulla zona di cottura laterale)

Coperchio:

aperto o chiuso a seconda dell'uso

## PULIZIA

- Lasciar raffreddare il Barbecue Wok
- Utilizzare una spazzola o una spugna per pentole in nylon e acqua saponata o, in caso di sporco ostinato, **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** per una pulizia accurata
- Consiglio: una volta pulito il Barbecue Wok, ungerlo leggermente con olio commestibile

# VERDURE IN PADELLA CON GERMOGLI DI SOIA



## PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:  
posizione diretto

Coperchio:  
aperto



Preriscaldamento:  
5-8 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

## INGREDIENTI

3-4 cucchiaini olio di oliva  
800 g verdure miste di stagione (ad  
es. cavolo rapa, porro, carote,  
sedano rapa, broccoli,  
cavolfiore)

200 g germogli di soia  
½ dl/50 ml salsa di soia  
1 dl/100 ml brodo di verdura  
1 cucchiaino miele  
pepe macinato fresco

## PREPARAZIONE

Pulire e sbucciare le verdure, quindi tagliarle in pezzi mangiabili (bastoncini, fettine). Riscaldare l'olio di oliva nel Barbecue Wok. Aggiungere le verdure e i germogli di soia e far cuocere a fuoco basso mescolando. Dopo circa 5 minuti, versare la salsa di soia e il brodo di verdura. Aggiungere il miele e mescolare, aggiungere il pepe, cuocere le verdure a fuoco alto, mescolandole di continuo fino a quando non sono divenute croccanti.

Ricette (ingredienti per 4 persone)



# MACEDONIA FLAMBÉ DI FRAGOLE E ANANAS AL PEPE



## PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:  
posizione diretto

Coperchio:  
aperto



Preriscaldamento:  
10 minuti, al livello 🔥 coperchio chiuso

## INGREDIENTI

200 g fragole mature  
20 g burro  
1 ananas baby  
2 cucchiaini zucchero a velo  
2 arance, succo  
50 ml Grand Marnier

½ cucchiaino grani di pepe nero schiacciati  
20 g cubetti di burro freddo  
4 cucchiaini Grand Marnier per fiammeggiare  
gelato alla vaniglia  
menta

## PREPARAZIONE

Lavare le fragole e, in base alla grandezza, tagliarle a metà, in quattro o a fette. Rimuovere entrambe le estremità dell'ananas, levare la buccia, scavare gli occhi con un coltello affilato. Dividere in due l'ananas per lungo e rimuovere la parte centrale dura, quindi tagliare a fette le due metà e infine tagliare le fette in pezzi mangiabili. Far sciogliere il burro nel wok, versarvi i pezzetti di ananas e girarli. Spargervi sopra lo zucchero a velo, caramellare i frutti mescolando di continuo, aggiungere il succo d'arancia e far cuocere a metà. Aggiungere il Grand Marnier con i grani di pepe, riscaldare, incorporare i cubetti di burro, aggiungere infine anche le fragole. Versare a gocce il restante Grand Marnier e alzare la fiamma (cottura flambé). Servire la frutta flambé in piatti fondi, mettervi sopra una pallina di gelato alla vaniglia. Decorare con foglioline di menta.



# RISOTTO ALLA ZUCCA



## PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:  
posizione diretto

Coperchio:  
chiuso



Preriscaldamento:  
5-8 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

## INGREDIENTI

300 g	zucca, grattugiata grossolanamente
1	cipolla, tritata finemente
2 cucchiaini	burro
300 g	riso per risotti

ca. 8 dl/800 ml	brodo di verdura
2 cucchiaini	semi di zucca tostati
75 g	formaggio Sbrinz grattugiato

## PREPARAZIONE


Cuocere brevemente la cipolla tritata nel burro, aggiungere la zucca e il riso e continuare a cuocere. Versarvi sopra il brodo di verdura bollente e continuare a cucinare a 180° C per ca. 20 minuti, mescolando di continuo. Poco prima di servire il risotto, aggiungere il formaggio Sbrinz e i semi di zucca e mescolare.



# WOK BARBACOA

El Wok barbacoa está realizado con hierro fundido de alta calidad. El hierro fundido soporta temperaturas muy elevadas y distribuye y mantiene el calor de forma óptima. Entre sus múltiples aplicaciones, el Wok barbacoa es ideal para cocinar platos orientales, verdura al vapor o risotto.

## MODO DE EMPLEO

Limpe con agua el Wok barbacoa antes de usarlo por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando el Wok barbacoa esté caliente, no lo coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente siempre el Wok barbacoa durante un mínimo de 5 minutos regulando la temperatura al .

## USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**:

Calor directo

y colocar la pieza accesorio para el Wok barbacoa

Parrilla:

retirar y colocar directamente el Wok barbacoa sobre la pieza accesorio

(si se usa el Wok barbacoa en el fogón lateral de gas, no colocar la pieza accesorio)

Tapa:

abierta o cerrada dependiendo del uso que se le quiera dar

## LIMPIEZA

- Deje que los accesorios se enfríen
- Utilice un cepillo o un salvaúñas de nailon y agua enjabonada o, si la suciedad está muy incrustada, el BARBECUE-CLEANER de OUTDOORCHEF para conseguir una limpieza a fondo
- Sugerencia: tras la limpieza, unte el Wok barbacoa con un poco de aceite de mesa

# VERDURAS SALTEADAS CON BROTES DE SOJA



## MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:  
posición directo

Tapa:  
abierta



Precalentar:  
5 a 8 minutos, a temperatura al  tapa cerrada

## INGREDIENTES

3-4 cdas de aceite de oliva  
800 g de verduras de temporada  
variadas  
p.ej. colinabo, puerros,  
zanahorias, apio nabo, brócoli o coliflor

200 g de brotes de soja  
½ dl/50 ml de salsa de soja  
1 dl/100 ml de caldo de verduras  
1 cda de miel  
Pimienta recién molida

## ELABORACIÓN

Limpiar/pelar las verduras y trocear al gusto (en tiras, en rodajas). Calentar el aceite de oliva en el Wok barbacoa. Añadir las verduras y los brotes de soja. Rehogar sin dejar de remover. Tras aprox. 5 minutos, asustar añadiendo la salsa de soja y el caldo de verduras. Añadir la miel, condimentar con pimienta y cocinar la verdura a máxima temperatura sin dejar de remover hasta que esté crujiente.

Recetas (todas las medidas calculadas para 4 personas)



# RAGÚ DE FRESAS Y PIÑA FLAMEADO CON PIMIENTA



## MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:  
posición directo

Tapa:  
abierta



Precalentar:  
10 minutos, a temperatura al 🔥🔥 tapa cerrada

## INGREDIENTES

200 g	de fresas maduras	½ cdta	de granos de pimienta negra
20 g	de mantequilla		machacados
1	piña baby	20 g	de daditos de mantequilla fría
2 cdas	de azúcar glasé	4 cdas	de licor Grand Manier para flamear
	el zumo de 2 naranjas		helado de vainilla
50 ml	de licor Grand Manier		hierbabuena

## ELABORACIÓN

Lavar las fresas y, dependiendo del tamaño que tengan, partir por la mitad, cuartear o cortar en rodajas. Cortar la base y el tallo de la piña, pelar y extraer los ojos con ayuda de un cuchillo afilado. Cortar a lo largo la piña en dos mitades y extraer el centro leñoso. Cortar ambas mitades en rodajas y después en trozos pequeños para que puedan comerse bien. Derretir la mantequilla en el wok, añadir los trozos de piña y darles una vuelta. Espolvorear el azúcar glasé por encima, y caramelizar la fruta sin dejar de remover, asustar con el zumo de naranja y dejar que el jugo se reduzca a la mitad. Añadir el licor Grand Manier y los granos de pimienta, calentar, mezclar con los daditos de mantequilla y con las fresas. Rociar el resto de licor Grand Manier por encima y flamear. Servir la fruta flameada en platos hondos y coronar con una bola de helado de vainilla. Adornar con unas hojitas de hierbabuena.

# RISOTTO DE CALABAZA



## MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:  
posición directo

Tapa:  
cerrada



Precalentar:  
5 a 8 minutos, a temperatura al  tapa cerrada

## INGREDIENTES

300 g	de pulpa de calabaza rallada gruesa	aprox. 8 dl/800 ml	de caldo de verduras
1	cebolla picada muy fina	2 cdas	de pipas de calabaza tostadas
2 cdas	de mantequilla	75 g	de queso parmesano rallado
300 g	de arroz especial para risotto		

## ELABORACIÓN

Rehogar un poco la cebolla en la mantequilla, añadir el arroz y la calabaza y continuar rehogando. Asustar con el caldo caliente y dejar hervir durante aprox. 20 minutos a 180° C removiendo continuamente. Justo antes de servir, mezclar con el queso y las pipas de calabaza.



# BARBECUE WOK

De Barbecue Wok is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer. Gietijzer kan tot zeer hoge temperaturen worden verhit en beschikt over een optimale warmteverdeling en -opslag. De Barbecue Wok is ideaal voor het bereiden van Aziatische gerechten, groentestoofpotjes, risotto, enz.

## GEBRUIK

Reinig de Barbecue Wok voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de Barbecue Wok in als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm hem altijd minstens 5 minuten lang voor op stand .

## GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Grote trechter **EASY FLIP**:

Directe verwarming  
samen met opzetstuk voor Barbecue Wok

Grillrooster:

verwijderen en Barbecue Wok direct op opzetstuk plaatsen  
(bij gebruik van de Barbecue Wok op kookplaat aan zijkant, het opzetstuk niet gebruiken)

Deksel:

naargelang wat u wenst te bereiden, geopend of gesloten

## REINIGEN

- Laat de Barbecue Wok afkoelen
- Gebruik een nylon schuurpons of borstel en zeepwater of voor hardnekkig vuil de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** voor een grondige reiniging
- Tip: na het reinigen licht insmeren met spijsolie

# GROENTENPANNETJE MET SOJABONEN



## GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:  
directe positie

Deksel:  
geopend



Voorverwarmen:  
5-8 minuten, op stand , deksel gesloten

## INGREDIENTEN

3-4 el  
800 g

olijfolie  
gemengde seizoensgroenten  
bijv. koolrabi, prei, wortelen,  
knolselder, broccoli, bloemkool

1 dl/100 ml  
1 el

groentebouillon  
honing  
versgemalen peper

## BEREIDING

De groenten schoonmaken/schillen en in kleine stukjes snijden. De olijfolie in de Barbecue Wok verhitten, groenten en taugé toevoegen, tijdens het roeren licht smoren. Na ongeveer 5 minuten afblussen met sojasaus en groentebouillon. De honing erdoor roeren, met peper kruiden, de groenten op de hoogste stand knapperig smoren en ondertussen blijven roeren.

Recepten (alle ingrediënten voor 4 personen)



# GEPEPERDE GEFLAMBEERDE AARDBEI/ANANASRAGOUT



## GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:  
directe positie

Deksel:  
open



Voorverwarmen:  
10 minuten, op stand deksel gesloten

## INGREDIENTEN

200 g	rijpe aardbeien	½ tl	geplette zwarte peperkorrels
20 g	boter	20 g	klontjes boter, koud
1	kleine ananas	4 el	Grand Manier om te flamberen
2 el	poedersuiker		vanille-ijs
2	sinaasappels, geperst		munt
50 ml	Grand Manier		

## BEREIDING

De aardbeien wassen en, indien nodig, in tweeën, in vieren of in plakjes snijden. De ananas van de schil ontdoen, de harde stukjes met een scherp mes verwijderen. Ananas in de lengte doorsnijden en het harde middenstuk eruit halen. Beide helften in schijfjes snijden en deze daarna in hapklare brokjes snijden. De boter in de Wok laten smelten en vervolgens de ananasstukjes erin wokken. Bestrooien met poedersuiker en het fruit onder continu roeren laten karamelliseren. Met sinaasappelsap afblussen en voor de helft laten inkoken. Grand Manier met de peperkorreltjes toevoegen, verhitten, de klontjes boter erdoor roeren en de aardbeien erbij voegen. Het restje Grand Manier erover druppelen en aansteken (flamberen). Het geflambeerde fruit in diepe borden scheppen en afwerken met een bolletje vanille-ijs en muntblaadjes.



# POMPOENRISOTTO



## GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:  
directe positie

Deksel:  
gesloten



Voorverwarmen:  
5-8 minuten, op stand , deksel gesloten

## INGREDIENTEN

300 g pompoenvlees, in reepjes  
1 ui, fijngesnipperd  
2 el boter  
300 g risottorijst

ca. 8 dl/800 ml groentebouillon  
2 el pompoenpitten, geroosterd  
75 g Sbrinzkaas of Parmezaanse kaas,  
geraspt

## BEREIDING


Uien kort in boter aanbakken, pompoen en rijst toevoegen en verder laten stoven. Afblussen met hete bouillon en op 180° C ong. 20 minuten onder voortdurend roeren laten sudderen. Vlak voor het serveren kaas en pompoenpitten er doorheen mengen.



# BARBECUE WOK

Barbecue Wokken er fremstillet af førsteklases støbejern. Støbejern kan opnå meget høje temperaturer, har optimal varmfordeling og holder længe på varmen. Barbecue Wok egner sig perfekt til tilberedning af asiatiske retter, dampning af grøntsager, risotto og meget andet.

## ANVENDELSE

Vask Barbecue Wokken af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Barbecue Wokken er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Forvarm altid Barbecue Wokken i mindst 5 min. på trin .

## BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP**:

Direkte varme

Og indsatsen fra Barbecue Wok-opsatsen

Grillrist:

Skal fjernes. Sæt Barbecue Wokken direkte på opsatsen

(hvis Barbecue Wokken anvendes på siderist, skal opsatsen ikke sættes i)

Låg:

åbnet eller lukket alt efter anvendelse

## RENGØRING

- Lad tilbehøret køle af
- Anvend en børste eller en svamp af nylon samt sæbevand eller **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** til grundig rengøring i tilfælde af meget fastsiddende snavs
- Et godt råd: smør wokken med lidt madolie efter rengøringen

# GRØNTSAGSPANDE MED SOJABØNNESPIRER



## HÅNTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:

Direkte position

Låg:

åbnet



Forvarmning:

5-8 min., på trin  lukket låg

## INGREDIENSER

3-4 spsk.	olivenolie	½ dl/50 ml	sojasauce
800 g	blandede sæsongrøntsager, fx glaskål, porrer, gulerødder, knoldselleri, broccoli, blomkål	1 dl/100 ml	grøntsagsbouillon
200 g	sojabønnespirer	1 spsk.	honning
			Friskkværnet peber

## TILBEREDNING

Vask/skræl grøntsagerne, og skær dem i mundrette stykker (stave, skiver). Varm olivenolien op i Barbecue Wokken. Tilsæt grøntsager og sojabønnespirer, og svits dem under konstant omrøring. Tilsæt sojasauce og grøntsagsbouillon efter ca. 5 min. Rør honningen i, tilsæt peber, og svits grøntsagerne ved højeste varme under omrøring, indtil de er sprøde.

Opskrifter (alle angivelser er for 4 personer)



# PEBERFLAMBEREDE JORDBÆR OG ANANAS



## HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:  
Direkte position

Låg:  
åbent



Forvarmning:  
10 min., på trin 🔥 🔥, lukket låg

## INGREDIENSER

200 g	modne jordbær	½ spsk.	maste sorte peberkorn
20 g	smør	20 g	koldt smør i små tern
1	babyananas	4 spsk.	Grand Manier til flambéring
2 spsk.	flormelis		Vaniljeis
2	appelsiner, saften heraf		Mynte
50 ml	Grand Manier		

## TILBEREDNING

Skyl jordbærerne og skær dem i halve, kvarte eller i skiver alt efter størrelse. Skær toppen, bunden og skrællen af ananassen, og skær „øjnene“ ud med en spids kniv. Halvér ananassen på langs og fjern den hårde stok i midten. Skær de to halvdele i mundrette skiver. Smelt smørret i wokken og vend ananasstykkerne heri. Strø flormelis over, karamellisér frugterne under konstant omrøring, tilsæt appelsinsaften og lad det hele koge ind, til det fylder det halve. Tilsæt Grand Manier og de maste peberkorn, varm op, rør smørternene i og bland jordbærerne i. Resten af Grand Manier'en hældes over og antændes (flambéres). Anret de flambérede frugter i dybe tallerkner og læg en kugle vaniljeis på. Pynt med mynteblade.

# GRÆSKARRISOTTO



## HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:

Direkte position

Låg:

lukket



Forvarmning:

5-8 min., på trin  lukket låg

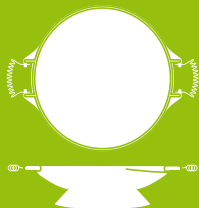
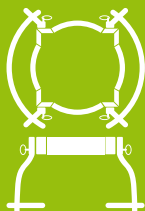
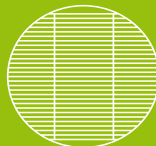
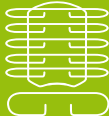
## INGREDIENSER

300 g græskarkød høvlet/groft revet  
1 løg, fint hakket  
2 spsk. smør  
300 g risottoris

ca. 8 dl/800 ml grøntsagsbouillon  
2 spsk. græskarkerner, ristede  
75 g revet ost

## TILBEREDNING

Svits løgene kortvarigt i smørret, tilsæt græskar og ris, og lad det svitse med. Hæld varm bouillon over, og lad retten småkoge i ca. 20 min. ved 180° C under konstant omrøring. Bland ost og græskarkerner i retten kort før servering.



# BARBECUE CULTURE



OUTDOORCHEF.COM